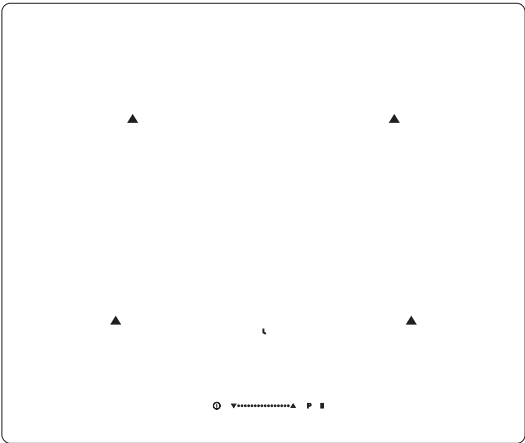


KMI*

PBF4VI511FTB4S*
PBF4VI511AFTB4S*



(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG.....	2
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	35

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Dieser Keramik-Induktionsplatte verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.

Bevor der Keramik-Induktionsplatte das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.

Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Änderungen einzuführen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

INHALT

Grundlegende Informationen.....	2
Sicherheitshinweise.....	4
Energiesparen.....	6
Auspacken.....	6
Entsorgung des Altgeräts.....	6
Gerätebeschreibung.....	7
Installation.....	9
Elektrischer Anschluß der Kochplatte.....	11
Hinweise für den Installateur.....	11
Bedienung.....	13
Wirkungsprinzip des induktiven Kochfeldes.....	13
Detektor des Topfvorhandenseins im Induktionsfeld.....	14
Wahl von Kochtöpfen zum Kochen im induktiven Kochfeld.....	15
Wahl von Kochtöpfen für das induktive Kochfeld.....	16
Bedienfeld	17
Kochfeld einschalten.....	17
Kochzone einschalten	17
Einstellung der Heizleistungsstufe für das Induktionsfeld.....	18
Booster-Funktion.....	18
Steuerung der Booster-Funktion.....	19
Verriegelung.....	19
Kochfeld verriegeln.....	19
Das Kochfeld für die Kochdauer entriegeln.....	20
Das Kochfeld dauerhaft entriegeln.....	20
Restwärmeanzeige.....	21
Begrenzung der Betriebsdauer.....	21
Funktion der automatischen Zusatzheizung.....	22
Uhrfunktion.....	23
Die Uhr einschalten.....	23
Die programmierte Kochdauer ändern.....	24
Kontrolle der ablaufenden Kochdauer.....	24
Die Uhr ausschalten.....	24
Uhr als Minutenuhr	25
Die Minutenuhr einschalten.....	25
Die Minutenuhr ausschalten.....	25
Aufwärmfunktion.....	26
Funktion Stop'n go.....	26
Funktion Bridge.....	27
Eine Kochzone ausschalten.....	28
Kochfeld ausschalten	28
Reinigung und Wartung.....	29
Vorgehensweise im Notfall.....	31
Technische Daten.....	33
Garantieleistungen.....	33

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.
- Sollte das Gerät in unmittelbarer Nähe von Rundfunk- und Fernsehempfängern, oder eines anderen Emissionsgerätes betrieben werden, so muß geprüft werden, ob eine richtige Funktion der Bedienblende des Glaskeramik-Kochfeldes gewährleistet ist.
- Das Gerät muß von einem zugelassenen Installateur-Elektriker angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbelstücke, wo das Gerät einzubauen ist, müssen gegen die Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das betrifft Deckfurnier, Randelemente, Kunststoffdeckelemente, Kleber und Lacke.
- Das Gerät ist nur im eingebauten Zustand zu betreiben. Auf diese Weise sind Sie vor der Berührung von unter Spannung stehenden Bauteilen geschützt.
- Die elektrischen Geräte dürfen nur von Fachleuten repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen bilden eine große Gefahr für den Benutzer.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
Die Kinder könnten nämlich die Töpfe und Schmorpfannen mit heißen Speisen herunterziehen und sich verbrennen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe, Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch die Induktionsplatte gestört wird (Der Frequenzbereich der Funktion der Platte reicht von 20 bis 60 kHz).**
- Die im elektronischen System integrierte Restwärmeanzeige zeigt an, ob das Kochfeld eingeschaltet bzw. immer noch heiß ist.
- Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung, werden alle Einstellungen gelöscht. Bei Rückkehr der Stromversorgung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizflächen heiß sind, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“.
- Wenn sich die Steckdose in der Nähe von einer Kochzone befindet, muß beachtet werden, dass das Gerätekabel nicht in Berührung mit deren heißen Stellen kommt.
- Bei der Verwendung vom Speiseöl oder Fett darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, da Brandgefahr!
- Kein Kunststoff- und Alufoliengeschirr verwenden! Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. im festen und flüssigen Zustand, sowie der Kunststoff dürfen nicht in die aufgeheizte Kochzone geraten.
- Falls der Zucker oder Kunststoff durch Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber nicht entfernt worden sind. Die Hände sind dabei gegen die Verbrennung zu schützen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Benutzung des Glaskeramik-Kochfeldes sind nur die Töpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, sonst könnten an der Glaskeramikplatte irreversible Kratzer entstehen.
- Die Heizfläche der Glaskeramikplatte ist gegen den Temperaturschok beständig. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Das Fallenlassen von irgendwelchen Gegenständen auf die Glaskeramikplatte ist zu vermeiden. Ein punktwieser Schlag, z.B. beim Fallen eines Gewürzflakons, könnte unter Umständen zu Rissen und Absplittern an der Glaskeramikplatte führen.
- Durch die beschädigten Stellen könnten die überlaufenden Speisen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfeldes geraten.
- Falls Brüche, Sprünge und Risse an der Glaskeramikplatte entstanden sind, muß das Kochfeld sofort vom Versorgungsnetz getrennt werden. Zu diesem Zweck ist die Sicherung auszuschalten oder der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Dann sollen Sie sich an den Kundendienst wenden.
- Die für das Glaskeramik-Kochfeld gültigen Pflege- und Reinigungshinweise sind zu beachten. Wenn es unsachgemäß behandelt wird, sind die Garantieleistungen ausgeschlossen.
- Die Oberfläche der Glaskeramikplatte darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- und Gefriergerät, sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.

ENERGIESPARTIPS



Wer die Energie verantwortungsvoll ausnutzt, der nicht nur die Hauskasse schützt, sondern auch der Umwelt zugute bewußt handelt.

Darum helfen Sie die elektrische Energie sparen! Und das kann auf folgende Weise getan werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden.**

Die Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden erlauben es, bis zu 1/3 der elektrischen Energie zu ersparen. Vergessen Sie nicht, den Topfdeckel aufzulegen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

- **Für die Sauberkeit von Heizzonen und Topfböden sorgen.**

Die Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung, außerdem lassen sich oft die stark eingebrannten Verschmutzungen erst unter Verwendung von stark umweltbelastenden Reinigungsmitteln entfernen.

- **Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.**

- **Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Kuhl-/Gefriergeräten einbauen.**

Sonst wächst der Energieverbrauch der letzteren unnötig zu.

AUSPACKEN



Durch eine Verpackung wurde das Gerät für die Transportdauer gegen eine Beschädigung gesichert. Nach dessen Auspacken entsorgen Sie bitte die Verpackungselemente auf eine die Umwelt nicht gefährdende Weise.

Alle zum Verpacken verwendeten Stoffe sind umweltverträglich, 100%-ig zur Wiederverwertung geeignet und mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Warnung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporformstücke usw.) Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten..

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



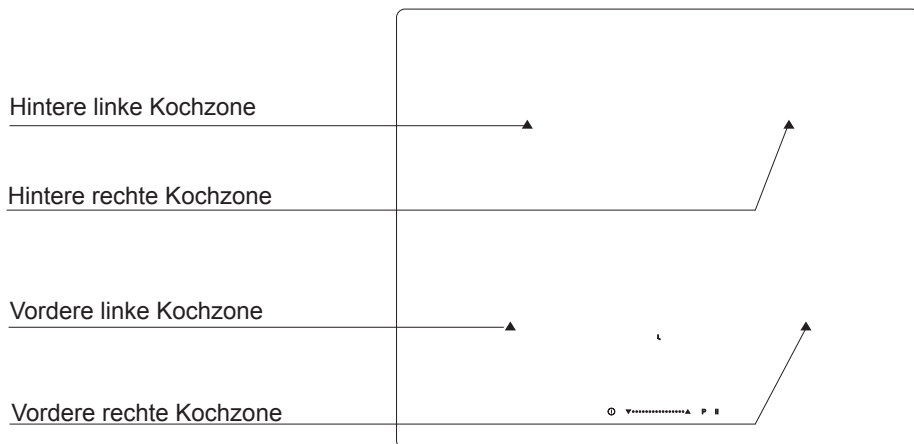
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

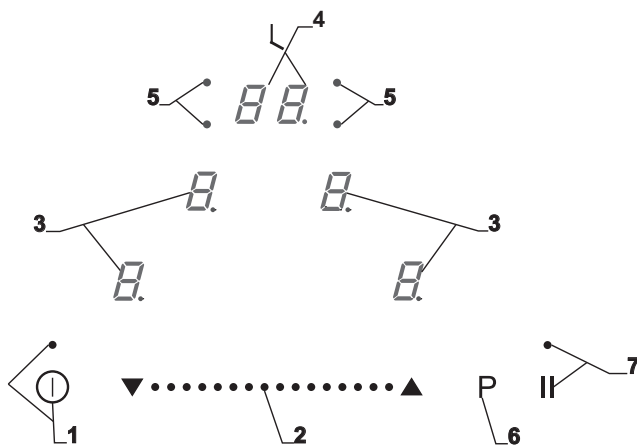
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Beschreibung des Kochfeldes Typ PB*4VI511FTB4S*



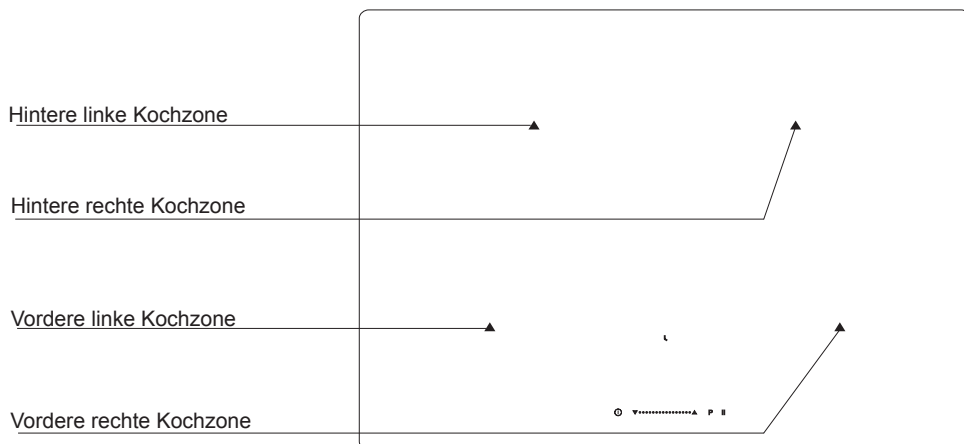
Bedienblende



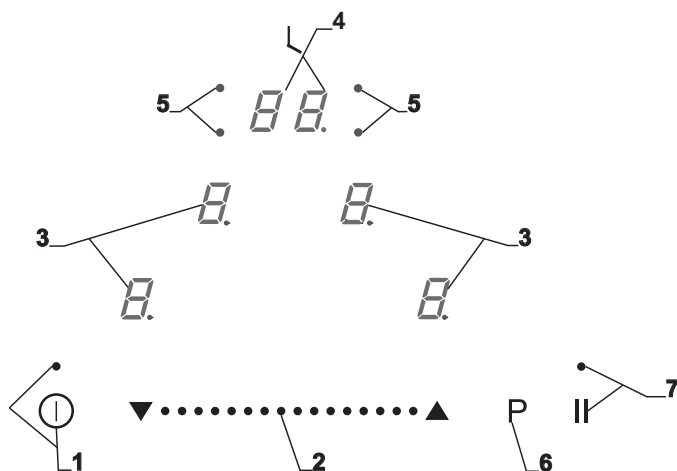
1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes mit LED-Diode
2. Sensor der Heizleistungsänderung
3. Sensor der Wahl der Kochzone mit Anzeige
4. Sensor der Aktivierung der Uhr/Minutenuhr mit Anzeige
5. Dioden für die Einschaltung der Uhr für entsprechende Kochzonen
6. Sensor der Booster-Funktion
7. Sensor der Pausen-Funktion mit LED-Diode

GERÄTEBESCHREIBUNG

Beschreibung des Kochfeldes Typ PB*4VI511AFTB4S*



Bedienblende



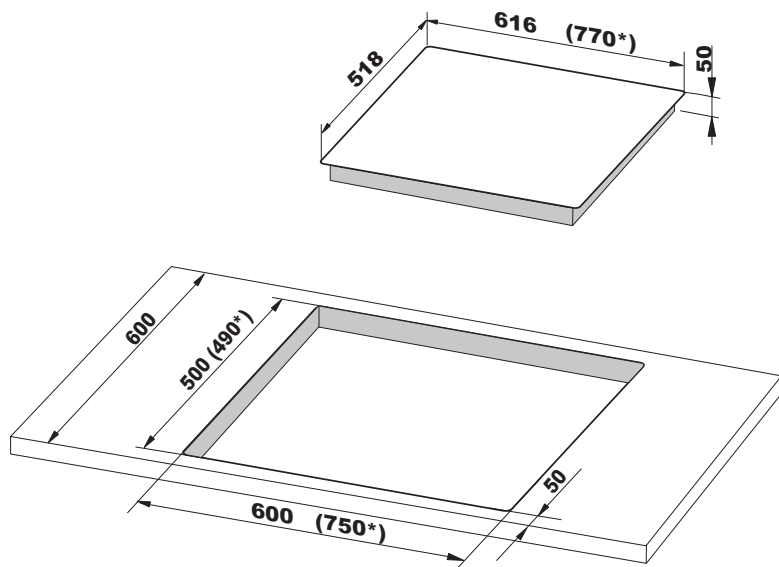
1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes mit LED-Diode
2. Sensor der Heizleistungsänderung
3. Sensor der Wahl der Kochzone mit Anzeige
4. Sensor der Aktivierung der Uhr/Minutenuhr mit Anzeige
5. Dioden für die Einschaltung der Uhr für entsprechende Kochzonen
6. Sensor der Booster-Funktion
7. Sensor der Pausen-Funktion mit LED-Diode

INSTALLATION

Installation des Kochfeldes PB*4VI511*FTB*S*;

- Platz (Öffnung) im Möbelblatt gemäß der Montageskizze (Fig. A) vorbereiten,
- einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Gerät und den benachbarten vertikalen Möbelwänden einhalten,
- die Höhe des Einbaukochfeldes beträgt 50 mm,
- wenn das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks mittels einer horizontalen Sicherungsplatte getrennt ist, dann muß der Raum zwischen dem Geräteboden und der Sicherungsplatte mindestens 25 mm hoch sein. Dadurch wird ein freier Luftumlauf sichergestellt.
- im hinteren Teil der Sicherungsplatte ist eine Quadratöffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm auszuschneiden (Fig. C),
- Gerät mittels einer elektrischen Leitung gemäß dem beigelegten Anschlußplan anschließen,
- Leitungsquerschnitt entsprechend der Kochfeldleistung wählen (diese Tätigkeit ist von einem zugelassenen Installateur durchzuführen),
- Staub vom Möbelblatt entfernen, das Gerät in die Öffnung einlegen und an Möbelblatt stark andrücken (Fig. B).

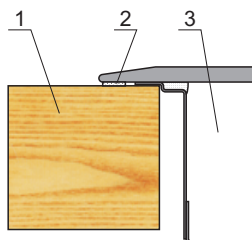
Fig. A



* Die Abmessungen gelten für das Kochfeld PB*4VI511 AFTB*S*

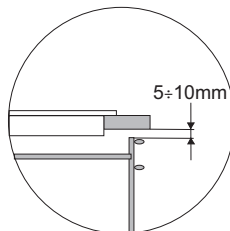
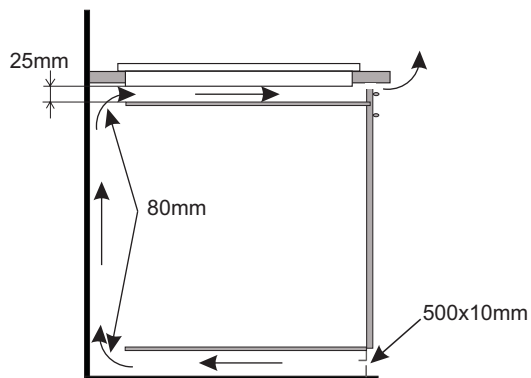
INSTALLATION

Fig. B

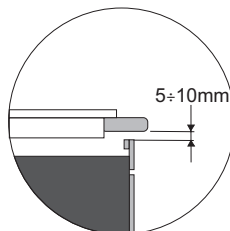
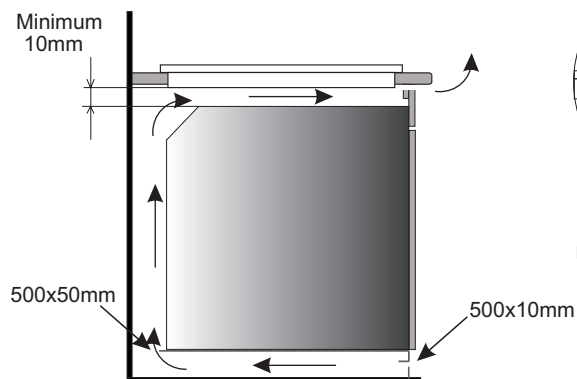


- 1 - Arbeitsblatt
- 2 - Dichtung der Platte
- 3 - Glaskeramik-Kochfeld

Fig. C



Im Arbeitsblatt eines Tragschranks eingebaut



Im Arbeitsblatt, über einem Backofen mit Ventilation eingebaut



Der Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist untersagt.

INSTALLATION

Gerät elektrisch anschließen

Achtung!

Der elektrische Anschluß darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Installateur vorgenommen werden. Eigenwillige Eingriffe und Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweise für den Installateur

Das Gerät ist mit einem Klemmkasten ausgerüstet, das die Anwahl von richtigen Verbindungen für die jeweilige Art. der Ennergieversorgung ermöglicht. Der Klemmkasten macht folgende Verbindungen möglich:

- Einphasenstromversorgung 230 V~
- Zweiphasenstromversorgung 400 V 2N~

Die Geräteumschaltung auf die geeignete Stromversorgung wird durch entsprechende Überbrückungen an der Klemmleiste gemäß dem angelegten Schaltplan vorgenommen. Der Schaltplan ist auch am unteren Teil der unteren Schutzabdeckung angeordnet. Der Zugriff zur Klemmleiste ist nach dem Öffnen des Klemmkastendeckels möglich. Nicht vergessen, ein geeignetes Anschlußkabel zu wählen, wobei die Anschlußart und Gerätenennleistung zu berücksichtigen sind..

Achtung!

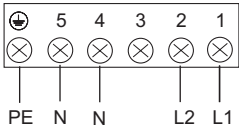
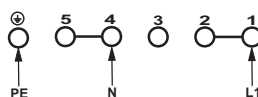
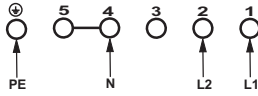
Nicht vergessen, den Schutzkreis an die dazu vorgesehene, mit dem Zeichen  markierte Klemme an der Anschlußleiste anzuschließen. In die festverlegte elektrische Installation ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung an jedem Pol einzubauen, um das Gerät vom Netz zu trennen.

Bevor das Gerät an die elektrische Anlage angeschlossen wird, sind die am Nennschild und im Anschlußplan angegebenen Informationen zu überprüfen.

ACHTUNG! Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung des Geräteanschlusses (an die elektrische Versorgungsanlage)" auszuhändigen. (Deren Formular befindet sich im Garantieschein).

Eine andere als die im Anschlußplan angegebene Geräteanschlußweise könnte eine Gerätebeschädigung verursachen.

INSTALLATION

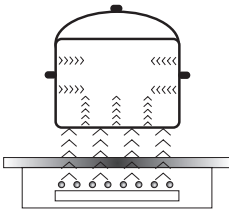
SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN					
Achtung! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt					
			Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit ⊕ gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.		Empfohlener Typ des Anschlußleiters
1	Anschluss einphasig, an das Stromnetz 230 V mit Nulleiter, die Brücken verbinden Klemmen 1-2 und 4-5, Nulleiter für 4, Schutzleiter für ⊕	1N~			
2	Anschluss zweiphasig an das Stromnetz 400/230 V mit Nulleiter, die Brücke verbindet Klemmen 4-5, Nulleiter für 4, Schutzleiter für ⊕	2N~			
L1=R, L2=S, N=Klemmen des Nulleiters, ⊕=Klemmen des Schutzleiters					

BEDIENUNG

Vor dem ersten Geräteinschalten

- vorerst die Glaskeramikplatte gründlich reinigen. Die Glaskeramikplatte ist wie eine gewöhnliche Glasoberfläche zu behandeln,
- bei der ersten Benutzung können Gerüche vorübergehend auftreten. Darum sollten die Raumventilation eingeschaltet, oder das Fenster geöffnet werden,
- bei den Bedienungstätigkeiten sind Sicherheitshinweise zu befolgen.

Wirkungsprinzip des induktiven Kochfeldes



Ein elektrischer Generator speist eine im Geräteinneren angeordnete Spule. Die Spule erzeugt ein Magnetfeld, so dass im Moment, wo sich ein Topf auf der Platte befindet, Induktionsströme im Topf generiert werden. Die Induktionsströme machen aus dem Topf einen wahren Wärmegeber, dagegen bleibt die Oberfläche der Glaskeramikplatte kühl.

Dieses System erzwingt die Verwendung von Töpfen, deren Böden gegen die Magnetfeldwirkung empfindlich sind.

Allgemein genommen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Topfes abgegeben wird, ist die Wärmenutzung so maximal wie möglich.
- es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, wo ein Topf auf der Kochzone gestellt und endet in dem Zeitpunkt, wo der Topf davon weggenommen wird.

Schutzeinrichtungen:

Wenn das Gerät richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

Ventilator: Dient als Schutz und Kühlung von Steuer- und Energiversorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind und funktioniert solange, bis das elektronische System ausreichend abgekühlt worden ist.

Thermische Sicherung: Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird ununterbrochen mit der Sonde gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

Topferkennung: Der Topfdetektor gibt die Kochfeldfunktion frei und somit auch die Heizung. Kleine Gegenstände, wie z.B. Teelöffel, Messer oder Ringe, die in der Heizzone untergebracht werden, werden nicht als Töpfe erkannt und die Heizzone wird nicht eingeschaltet.

► Detektor des Topfvorhandenseins im Induktionsfeld

Der Topfdetektor ist in den Kochfeldern installiert, die induktionsfelder enthalten. Bei der Gerätebenutzung bewirkt der Topfdetektor, dass die Wärmeerzeugung im Kochfeld beim Aufstellen eines Topfes auf dem Kochfeld begonnen und beim Wegnehmen des Topfes beendet wird. Dadurch wird also die Ennergie gespart.

- Wird das Kochfeld zusammen mit einem richtigen Topf benutzt, so erscheint die Wärmee-niveauangabe in der Anzeige.
- Das Induktionsverfahren erfordert die Benutzung von angepaßten Töpfen, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe Tabelle in der Seite 16).

Wenn kein Topf im Kochfeld angeordnet, oder wenn der Topf ungeeignet ist, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

Wird kein Topf innerhalb von 10 Minuten erkannt, so wird der Geräteeinschaltvorgang gelöscht.

Die Kochplatte ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtungen, und nicht durch die Topferkennung alleine auszuschalten.



Der Topfdetektor funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden. Jede Sensorumschaltung wird mit einem Schallsignal bestätigt.

Es ist zu beachten, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch beim Einstellen der Heizleistungsstufe **immer nur ein Sensor gleichzeitig zu drücken ist**. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden, ignoriert das System die Steuersignaleingaben und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

BEDIENUNG



Eine richtige Topfqualität ist die Grundlage einer guten Geräteheizleistung.



Wahl von Kochtöpfen zum Kochen im induktiven Kochfeld

- Es sollten immer die Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Benutzung von solchen Töpfen wird die Entstehung von Punkten mit übermäßiger Temperatur verhindert, wo die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden stellen eine perfekte Wärmeverteilung sicher.
- Es ist zu beachten, dass die untere Topfbodenoberfläche stets sauber und trocken sein sollte: Nach dem Abfüllen eines Topfes und wenn ein aus dem Kühlschrank herausgenommener Topf zum Kochen benutzt werden soll, ist es zu überprüfen, ob die untere Topfbodenoberfläche ganz trocken ist, bevor der Topf auf der Gklaskeramikplatte aufgestellt wird. Dadurch kann die Verschmutzung der Glaskeramikplatte vermieden werden.
- Der Topfdeckel verhindert den Wärmeaustritt und auf diese Weise wird die Erwärmungszeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert.

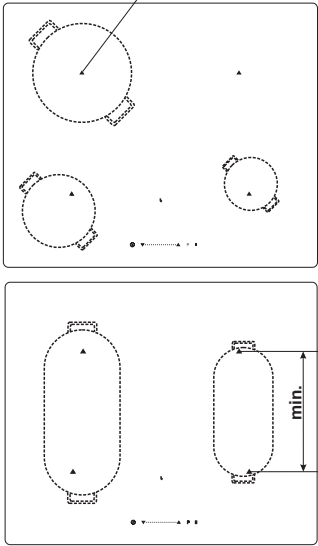
Das Kochfeld ist in vier Kochzonen gegliedert, deren Mittelpunkte mit Dreieck-Symbol (▲) markiert wurden. Die Töpfe kann man auf jeder Kochzone beliebig platziert werden. Das Dreieck-Symbol (▲) muss in jedem Fall durch Kochgeschirr völlig verdeckt sein.



Die optimale Ausnutzung der Leistung wird erzielt, wenn sich das Dreieck-Symbol (▲) mitten unter dem Topfboden befindet.

Größere Töpfe wie zum Beispiel eine Bratpfanne können mit der Funktion „Bridge“ gleichzeitig auf zwei Kochzonen platziert werden. In dieser Situation müssen die Töpfe die Dreieck-Symbole (▲) auf beiden vertikal gelegenen Kochzonen verdecken.

Optimale Leistung



Die minimalen und maximalen möglichen Durchmesser werden in der Tabelle unten angegeben und sind von der Qualität der angesetzten Töpfe abhängig.

Induktions-Kochfeld	Bodendurchmesser des Topfes zum induktiven Kochen	
Durchmesser (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210	140	210



Bei Anwendung von Töpfen, die einen kleineren Durchmesser als der oben angegebene haben, kann das Induktions-Kochfeld nicht funktionieren.

Wahl von Kochtöpfen für das Induktive Kochfeld

Markierung am Kochgeschirr		Überprüfen, ob das Etikett das Zeichen trägt, das informiert darüber, dass der Topf für die induktiven Kochfelder geeignet ist.
		Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gußeisen); überprüfen ob der Magnet am Topfboden anhaftet
Nichtrostender Stahl		Der Topf wird nicht erkannt Ausnahme: Töpfe aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium		Der Topf wird nicht erkannt
Gußeisen		Hoher Wirkungsgrad Warnung: Die Töpfe können die Glaskeramik zerkratzen
Emaillierter Stahl		Hoher Wirkungsgrad Gefäße mit flachem, dickem u. glattem Boden empfohlen
Glas		Der Topf wird nicht erkannt
Porzellan		Der Topf wird nicht erkannt
Gefäße mit Kupferboden		Der Topf wird nicht erkannt

BEDIENUNG

Bedienfeld

Das Bedienfeld verfügt über Sensoren neuer Generation (3,4) „DIGI Select-Sensor“, wo die Kochzonenanzeige (Anzeige) zugleich ein Sensor der Wahl der Kochzone und für die Aktivierung der Uhr ist. Der Sensor für die Heizleistungsänderung (2) wurde in der „Slider“ Technologie hergestellt und ermöglicht eine entsprechende Einstellung der Heizleistung (1-9) sowie der Uhr (1-99) durch Berühren und Verschieben des Fingers über einen bestimmten Bereich (2):

- nach rechts - der Heizwert wird erhöht
- nach links - der Heizwert wird verringert.

Darüber hinaus ist es möglich, einen entsprechenden Wert der Heizleistung direkt auf dem Sensor zu wählen, indem eine beliebige Stelle des Sensors der Heizleistungsänderung (2) gedrückt wird.

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die **eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang gedrückt werden**.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



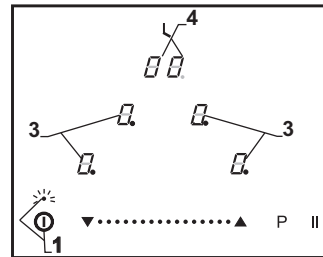
Keine Gegenstände auf die Sensoroberflächen legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.

Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus (1) mindestens eine Sekunde lang gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, über dem Sensor (1) leuchtet die LED-Diode, und in allen Anzeigen (3,4) leuchtet die Ziffer „0“ und der Zehntel-Punkt blinkt.



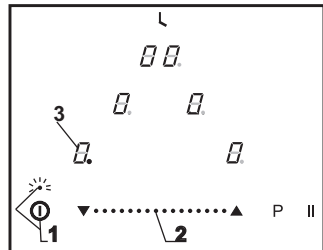
Wird innerhalb von 20 Sekunden kein Sensor betätigt, schaltete das Kochfeld ab.



Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1) muss innerhalb von nächsten 20 Sekunden eine bestimmte Kochzone (3) gewählt werden.

1. Nach dem Berühren des Sensors für eine bestimmte Kochzone (3) leuchtet die Ziffer „0“ und der Zehntel-Punkt auf der dieser Kochzone entsprechenden Anzeige auf.
2. Verschiebt man den Finger auf dem Sensor (2), wird die gewünschte Heizleistungsstufe eingestellt.



BEDIENUNG



Wird kein Sensor innerhalb von 20 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld ab.



Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer, ein Buchstabe oder ein Zehntel-Punkt leuchten, was bedeutet, dass das Kochfeld zur Einstellung der Heizleistung bereit ist.

Einstellung der Heizleistungsstufe für das Induktionsfeld

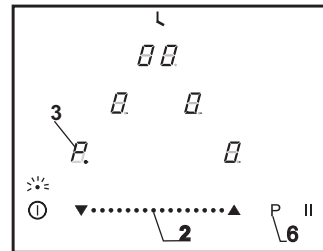
Erscheint in der Anzeige für die Kochzone (3) die Ziffer „0“ oder der Zehntel-Punkt, kann die gewünschte Heizleistungsstufe eingestellt werden, indem man den Finger auf dem Sensor (2) verschiebt.

Booster-Funktion „P“

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser von 210 - von 2100W auf 3700W. Bei einer eingeschalteten und aktiven Kochzone (3) erfolgt die Betätigung der Booster-Funktion (Beschleunigung des Kochens) durch Drücken des Sensors (6), was mit dem Erscheinen des Buchstabens „P“ in der Kochzonenanzeige (3) signalisiert wird. Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch Drücken des Sensors (2) und der Verringerung der Heizleistung bei aktiver Kochzone oder durch Abstellen des Topfes von der Kochzone.



Die Dauer der Booster-Funktion ist bis auf 10 Minuten begrenzt. Nach einem automatischen Abschalten der Booster-Funktion erfolgt die Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung. Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen. Wird ein Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.



Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.

BEDIENUNG

Steuerung der Booster-Funktion

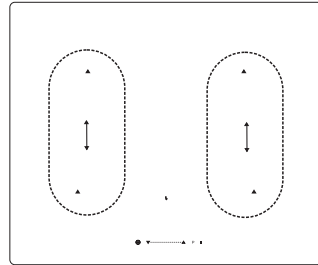
Alle Kochzonen sind mit der Booster-Funktion ausgestattet.

Zwei Kochzonen bilden gemeinsam ein Paar (siehe: Abbildung). Die Booster-Funktion kann zu einem bestimmten Zeitpunkt nur für eine Kochzone im Paar eingeschaltet werden.



Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizleistung der anderen Kochzone automatisch verringert.

Der Wert der reduzierten Heizleistung hängt von der Größe der eingesetzten Kochtöpfe ab.



Verriegelung

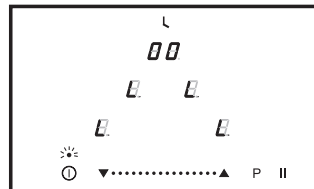
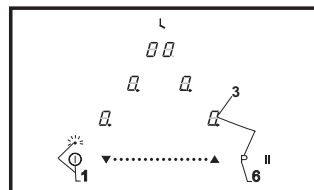
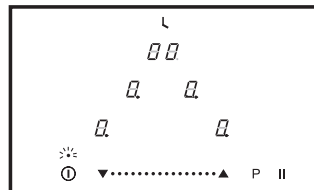
Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

Kochfeld verriegeln

Die Verriegelung kann nur dann betätigt werden, wenn das Sensorfeld des Kochfelds eingeschaltet ist und weder eine der Kochzonen noch die Uhr aktiv sind (auf den Anzeigen leuchten die Ziffern „0“ mit blinkendem Punkt). Wird das Bedienfeld mit dem Sensor (1) eingeschaltet, müssen der Sensor (3) der vorderen rechten Kochzone und der Sensor (6) gleichzeitig gedrückt werden, und danach der Sensor (3) der vorderen rechten Kochzone erneut gedrückt werden. Nun erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen, was darauf hinweist, dass die Verriegelung eingeschaltet wurde. Sind die Kochzonen heiß, leuchten die Buchstaben „L“ und „H“ abwechselnd auf.



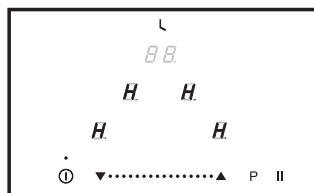
Die Verriegelung des Kochfelds hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld nicht verriegelt.



BEDIENUNG

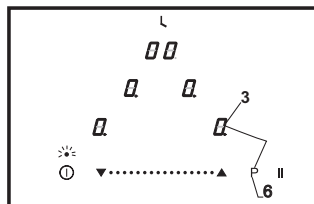
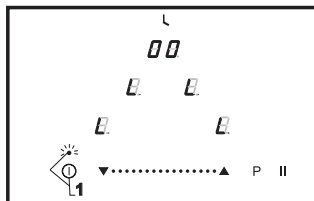


Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn die Bedienung ein- und ausgeschaltet wird. Durch die Abschaltung des Kochfelds von der Stromversorgung wird die Verriegelung nicht aufgehoben.



Kochfeld für die Kochdauer entriegeln

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen. Dann müssen der Sensor (3) der vorderen rechten Kochzone und der Sensor (6) gleichzeitig gedrückt werden. Die Buchstaben „L“ leuchten in den Anzeigen der Kochzonen nicht mehr und statt dessen erscheinen die Ziffern „0“ mit blinkendem Punkt. Anschließend dürfen die Kochzonen eingeschaltet werden (so wie es im Kapitel „Einstellung der Heizleistungsstufe für das Induktionsfeld“ geschildert wurde).

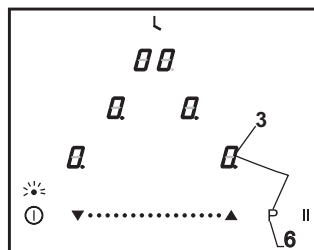
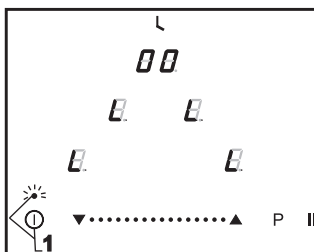


Kochfeld dauerhaft entriegeln

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) erscheint der Buchstabe „L“ in allen Anzeigen. Dann müssen der Sensor (3) der vorderen rechten Kochzone und der Sensor (6) gleichzeitig und anschließend der Sensor (6) erneut gedrückt werden. Das Sensorfeld des Kochfelds schaltet ab (die Anzeigen sind ausgeschaltet).



Die Entriegelung des Kochfelds hat innerhalb von 10 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld dauerhaft nicht entriegelt. Wurde das Sensorfeld des Kochfelds ordnungsmäßig entriegelt, erscheint nach dem Drücken des Sensors (1) die Ziffer „0“ mit blinkendem Punkt in allen Anzeigen. Sind die Kochzonen heiß, leuchten die Ziffer „L“ und der Buchstabe „H“ abwechselnd auf.



BEDIENUNG

Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone erscheint "H" in der Anzeige, um zu warnen: "Die Kochzone ist heiß!".



Während dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da Verbrennungsgefahr, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!

Wenn diese Anzeige erlöscht, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewußt sein muß, dass sie noch nicht ganz bis zur Umgebungstemperatur abgekühlt ist..



Wenn keine Spannung anliegt, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht.



Betriebsdauerbegrenzung

Zwecks Steigerung der Betriebssicherheit des induktiven Kochfeldes ist es mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone versehen. Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe längere Zeit (siehe die nebenstehende Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

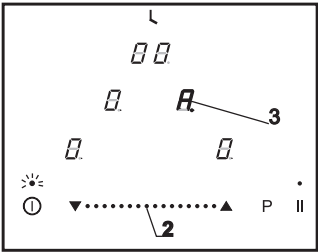
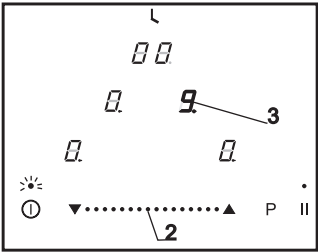
Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
L/	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funktion der automatischen Zusatzheizung

- Die ausgewählte Kochzone (3) muss aktiv und auf Stufe „0.“ eingestellt sein (der Zehntel-Punkt leuchtet).
- Die Heizleistungsstufe wird eingestellt, indem man den Finger auf dem Sensor (2) nach rechts auf „9“ verschiebt.
- Nach der Einstellung der Heizleistung auf Stufe „9“ wird der Sensor (2) an der Stelle, wo die Stufe „9“ gewählt wurde, erneut gedrückt. Sofort erscheint in der Anzeige der Buchstabe „R“.
- Durch das Verschieben des Fingers auf dem Sensor (2) nach links wird die Zielstufe der Heizleistung gewählt.

In der Anzeige der Heizleistungsstufe für eine bestimmte Kochzone erscheinen abwechselnd der Buchstabe „R“ und die durch den Benutzer gewünschte Zielstufe.

Nach Ablauf der Zeit, in der die Zusatzheizung erfolgt, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Leistungsstufe, die in der Anzeige sichtbar bleibt, um.



! Bleibt der Sensor der Wahl der Heizleistungsstufe nach dem Einschalten der Funktion der schnellen automatischen Zusatzheizung auf Position „0“ länger als 3 Sekunden eingestellt - das heißt, wenn keine Heizleistungsstufe gewählt wird - schaltet Funktion der schnellen automatischen Zusatzheizung ab.

! Wird ein Topf von der Kochzone abgestellt und vor Ablauf der Dauer der Zusatzheizung wieder hingestellt, wird der Prozess der Zusatzheizung mit Zusatzleistung zu Ende fortgesetzt.

Heizleistungsstufe	Dauer der automatischen Zusatzheizung mit Zusatzleistung (in Minuten)
L	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BEDIENUNG

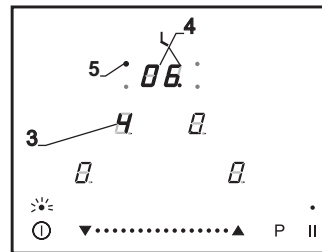
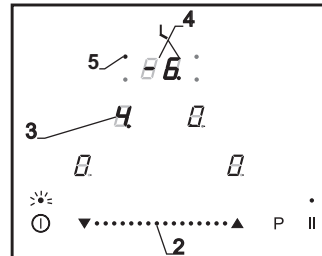
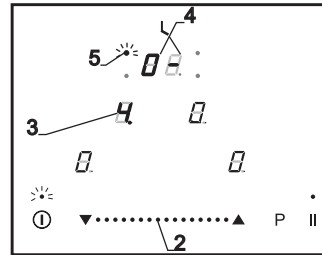
Uhrfunktion

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

Uhr einschalten

Mit der Programmieruhr kann die Kochdauer durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, eingestellt werden. Diese Funktion kann nur beim Kochen betätigt werden (wenn die Heizleistung höher als „0“ ist). Die Funktion der Uhr kann bei allen vier Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet werden. Die Uhr kann im Bereich von 1 bis 99 Minuten auf eine Minute genau eingestellt werden. Um die Uhrzeit einzustellen, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (3) auswählen und die Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit dem Sensor (2) einstellen. Die gewählte Heizleistung wird im Bereich von 1 bis 9 mit dem Zehntel-Punkt (z.B. „4.“) angezeigt.
- Dann den Sensor der Uhr-Aktivierung (4) innerhalb von 10 Sekunden betätigen. In der Anzeige (4) erscheint die Ziffer „0“ und das Bindestrich-Symbol „-“, mit blinkender Diode (5), mit der signalisiert wird, dass einer bestimmte Kochzone eingeschaltet wurde.
- Nach der Aktivierung der Uhr die Uhrzeit einstellen, indem man den Finger auf dem Sensor (2) verschiebt. Zuerst erfolgt die Einstellung der zweiten Ziffer und nachher der ersten Ziffer. Nach der Einstellung der zweiten Ziffer geht die Uhr zur Einstellung der ersten Ziffer automatisch über, wobei das Bindestrich-Symbol „-“, mit der eingestellten zweiten Ziffer (z.B. „- 6“) leuchtet. Wenn kein Wert für die erste Ziffer gewählt wird, setzt die Uhr nach 10 Sekunden statt des Bindestrich-Symbols „-“, den Wert „0“ (z.B. „0 6“) ein. Die Uhr läuft, wenn die Diode (5), mit der die Betätigung einer bestimmten Kochzone signalisiert wird, erlischt.



BEDIENUNG

Die programmierte Kochdauer ändern

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden. Dazu ist hinsichtlich der Programmierung wie im Kapitel „**Uhr ausschalten**“ vorzugehen, allerdings mit dem Unterschied, dass nach der Wahl der Kochzone mit dem Sensor (3) die Heizleistung nicht mit dem Sensor (2) eingestellt wird, sondern man geht direkt zur Aktivierung der Uhr mit dem Sensor (4) über.

Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

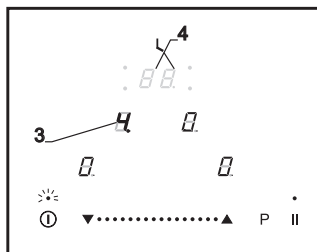
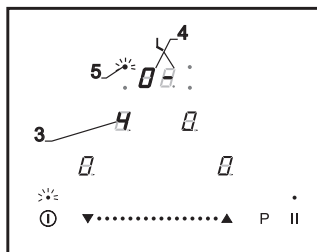
Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Wahl der Kochzone (3) gedrückt wird.

Uhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Signal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Mit dem Sensor (3) die Kochzone auswählen, für die die Uhr ausgeschaltet werden soll.
- Dann den Sensor der Aktivierung der Uhr (4) innerhalb von 10 Sekunden betätigen. In der Anzeige der Uhraktivierung (4) erscheinen die Ziffer „0“ und das Bindestrich-Symbol „-“, mit blinkender Diode (5), mit der signalisiert wird, dass eine bestimmte Kochzone eingeschaltet wurde.
- Nach Ablauf von 10 Sekunden ab Zeitpunkt der Betätigung des Sensors (4) oder nach einer erneuten Betätigung des Sensors (3) schaltet die Uhr ab und die Anzeige der Uhraktivierung (4) erlischt.



BEDIENUNG

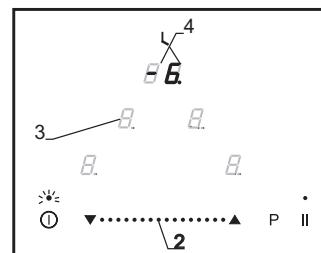
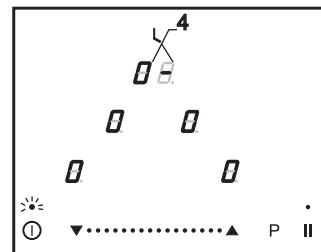
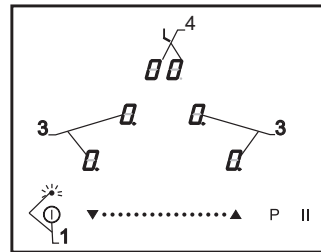
Uhr als Minutenuhr

Die Uhr zur Programmierung der Kochdauer kann als Minutenuhr genutzt werden, wenn die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

Minutenuhr ausschalten

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Das Kochfeld (1) durch Berühren des Sensors Ein/Aus (1) einschalten. In den Anzeigen für die einzelnen Kochzonen (3) erscheint die Ziffer „0“ und über dem Sensor (1) leuchtet die Diode auf.
- Dann den Sensor der Aktivierung der Minutenuhr (4) innerhalb von 10 Sekunden betätigen. In der Anzeige der Minutenuhr (4) erscheinen die Ziffer „0“ und das Bindestrich-Symbol „-“.
- Nach der Aktivierung der Minutenuhr den Finger auf dem Sensor (2) verschieben und die Uhrzeit der Minutenuhr einstellen. Zuerst erfolgt die Einstellung der zweiten Ziffer und nachher der ersten Ziffer. Nach der Einstellung der zweiten Ziffer geht die Minutenuhr zur Einstellung der ersten Ziffer automatisch über, wobei in der Anzeige das Bindestrich-Symbol „-“ mit der eingestellten zweiten Ziffer (z.B. „-6“) leuchtet. Wenn kein Wert für die erste Ziffer gewählt wird, setzt die Minutenuhr den Wert „0“ (z.B. „0 6“) nach 10 Sekunden statt des Bindestrich-Symbols „-“ ein. Die Minutenuhr läuft, wenn die Ziffer „0“ in den Anzeigen für die Kochzonen (3) erlischt.



Minutenuhr ausschalten

Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt ein langes akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Signal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Minutenuhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, den Sensor Ein/Aus (1) zweimal drücken. Alle Anzeigen erlöschen.

BEDIENUNG

Aufwärmfunktion

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise circa 65°C beträgt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden. Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann.

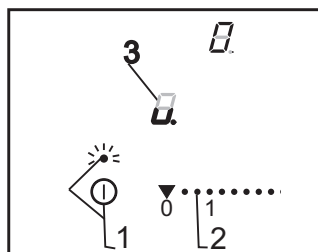
Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Aus mikrobiologischen Gründen wird nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.

Die Aufwärmfunktion ist als zusätzliche Heizleistung zwischen der Position „0 1“ voreingestellt und wird auf dem Display als Symbol „L“ angezeigt.

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt, wie es im Kapitel „**Kochzone einschalten**“ geschildert wurde.

Die Ausschaltung der Aufwärmfunktion erfolgt, wie es im Kapitel „**Kochzonen ausschalten**“ geschildert wurde.

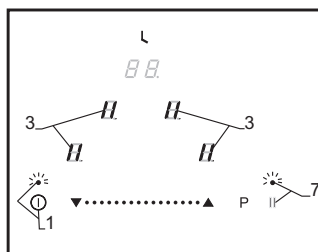


Funktion stop'n go „II”

Die Funktion Stop'n go funktioniert wie eine Standardpause. Dank dieser Funktion kann der Betrieb des Kochfeldes jederzeit eingestellt und die früheren Einstellungen wieder aufgerufen werden.

Um die **Funktion stop'n go einzuschalten**, muss bereits mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein. Dann wird der Sensor (7) gedrückt. In allen Anzeigen für Kochzonen (3) leuchtet das Symbol „II” und über dem Sensor (7) leuchtet die Diode auf.

Um die **Funktion stop'n go auszuschalten**, muss der Sensor (7) erneut gedrückt werden. Dann beginnt die Diode zu blinken. Anschließend muss ein beliebiger Sensor (3) betätigt werden. In den Anzeigen für Kochzonen (3) leuchten die Einstellungen auf, die vor der Einschaltung der Funktion stop'n go genutzt wurden.

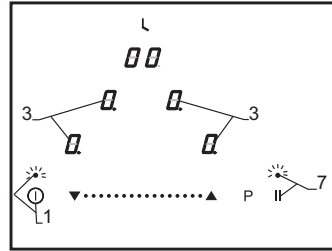


BEDIENUNG



Die Funktion stop'n go kann maximal 10 Minuten dauern. Wird die Funktion stop'n go in dieser Zeit nicht beendet, wird das Sensorfeld ausgeschaltet.

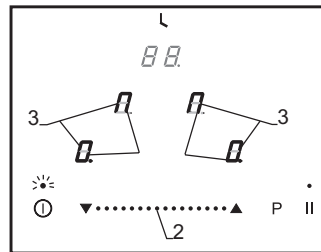
Wurde die Steuerung mit dem Sensor Ein/Aus (1) per Zufall eingeschaltet, ermöglicht die Funktion stop'n go eine schnelle Wiederaufnahme der gelöschten Einstellungen. Nach dem Ausschalten des Sensorfeldes mit dem Sensor Ein/Aus (1) sollte innerhalb von 6 Sekunden erneut der Sensor (1) gedrückt werden. In den Anzeigen für Kochzonen (3) erscheint die Ziffer „0“ und über dem Sensor (7) beginnt die Diode zu blinken. Innerhalb der nächsten 6 Sekunden muss der Sensor (7) gedrückt werden. In den Anzeigen für Kochzonen (3) erscheinen die Einstellungen, die es vor dem zufälligen Ausschalten der Steuerung gegeben hat.



Funktion Bridge

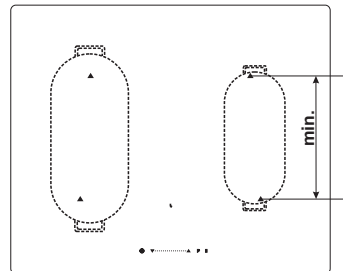
Mit der Funktion Bridge können 2 Kochzonen des Kochfeldes als eine Kochzone kontrolliert werden. Die Funktion Bridge erweist sich als sehr praktisch, insbesondere wenn solches Kochgeschirr wie Bratpfannen genutzt wird.

Um die **Funktion Bridge einzuschalten**, reicht es völlig aus, wenn 2 Sensoren der Wahl der Kochzone (3) links oder rechts gleichzeitig gedrückt werden. In der oberen Anzeige leuchtet „0“ auf und in der unteren Anzeige erscheint die Ziffer „0“. Indem man den Finger auf dem Sensor für die Änderung der Heizleistung (2) verschiebt, wird die gewünschte Heizleistung eingestellt.



Ab jetzt werden zwei Kochzonen mit einem Sensor gesteuert.

Um die **Funktion Bridge auszuschalten**, müssen 2 Sensoren der Wahl der Kochzone (3) erneut gleichzeitig gedrückt werden. Dabei handelt es sich um dieselben Sensoren, mit denen die Funktion Bridge betätigt wurde. In den Anzeigen leuchtet die Ziffer „0“ auf.



Nun funktionieren die beiden Kochzonen getrennt.

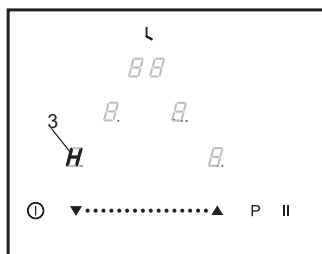
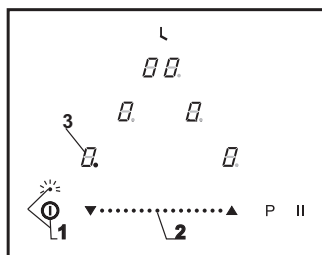
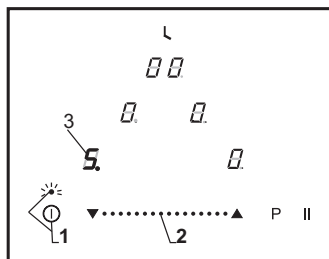
BEDIENUNG

Kochzonen ausschalten

- Eine Kochzone muss aktiviert sein. Der Zehntel-Punkt leuchtet.
- Indem man den Finger auf dem Sensor (2) nach links verschiebt, wird die Leistungsstufe auf „0“ zurückgesetzt.



Nach Ablauf von ca. 10 Sekunden ist die Kochzone nicht mehr aktiv. Die Kochzone bleibt heiß, in der Anzeige für die Kochzone (3) leuchtet ca. 10 Sekunden lang der Buchstabe „H“ abwechselnd mit der Ziffer „0“, und dann nur der Buchstabe „H“.

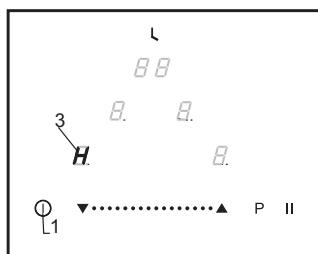


Kochfeld ausschalten

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (1) wird das Kochfeld abgeschaltet.



Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone (3) - d.h. das Symbol der Restwärme.



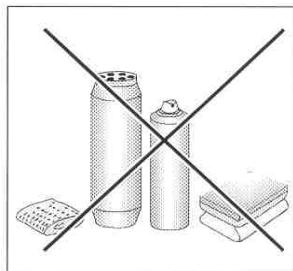
REINIGUNG UND WARTUNG

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheitsperiode des Gerätes.



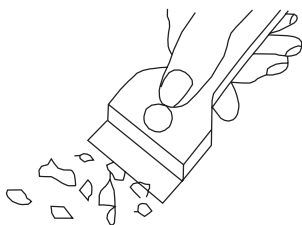
Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselben Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.

Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.



Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird..
- **Festeingebrannte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung

Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glasceramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Hei-
zoberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes
entfallen die Garantieansprüche!**

Wichtig!

Wenn die Steuerung im eingeschalteten Zustand nicht anspricht, so ist die Kochplatte vom Netz zu trennen (Hauptschalter betätigen oder Sicherung herausnehmen) und das Service-Team verständigen.

Wichtig!

Bei mechanischen Schäden an der Platte (Risse, Bruch), das Gerät sofort vom Netz trennen – Sicherung herausnehmen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Den Kundendienst rufen.

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1. Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	- Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt auswechseln
2. Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3. Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
4. Das ganze Gerät wird ausgeschaltet	- nach Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
5. Ein Heizfeld schaltet sich ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
	- Überhitzung der elektrischen Elemente	
6. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen

VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
7. Ein Riß in der Glas-keramikplatte	 Gefahr! Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.	
8. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist	Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den einwandfreien Gerätezustand und für sachgemäße Gerätebenutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienfehlers holen, dann werden Sie die Kosten des Besuchs sogar in der Garantieperiode tragen. Für die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursachten Schäden können wir keine Verantwortung übernehmen.	
9. Induktionsplatte gibt Schnarchtöne aus	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Induktionsplatte gibt Pfeiftöne aus	Dies ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktions-spulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Symbol E2	Überhitzung der Induktions-spulen.	- Nicht ausreichende Kühlung, - Prüfen, ob Einbauverhältnisse für das Kochfeld der Gebrauch-sanleitung entsprechen.
12. Symbol Er03	Die Sensoren bleiben länger als 10 Minuten verdeckt, das Sensorsystem schaltet aus.	Die Kochfeldoberfläche reinigen oder die auf den Sensoren liegenden Gegenstände entfernen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	400V 2N~50 Hz	
Nennleistung:	PB*4VI511FTB4S*	PB*4VI511AFTB4S*
- Induktive Kochzone Booster: 4xØ 210 mm	2,1kW/3,7kW	2,1kW/3,7kW
Ausmaße	616 x 518 x 45;	770 x 518 x 45
Gewicht	ca.15 kg;	ca.18 kg;

Erfüllt die in der Europäischen Union geltenden Anforderungen der Norm EN 60335-1; EN 60335-2-6.

GARANTIE,

Garantie

- Garantieleistungen gemäß dem Garantieschein
- Der Hersteller haftet für keine Schäden, die durch eine unsachgemäße Produktbehandlung verursacht werden könnten.

Schreiben Sie hier bitte den Typ und die Seriennummer vom Gerätenennschild ein.

Typ..... Seriennummer.....

DEAR CUSTOMER,

The plate is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the plate was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Note!

Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Basic information.....	36
Safety instructions.....	38
Saving energy.....	40
Unpacking.....	40
Disposing of the device.....	40
Description of the appliance.....	41
Installation.....	43
Connecting the plate to the electrical system.....	45
Guidelines for the installer.....	45
Operation.....	47
Induction cooking zone operation principle.....	47
Detection of cookware on a cooking zone.....	48
Selecting cookware for induction cooking.....	49
Selecting cookware for the cooking zone.....	50
Touch control sensor panel layout.....	51
Switching on the appliance.....	51
Switching on the cooking zones.....	51
Selecting the cooking zone heat setting.....	52
Booster function.....	52
Booster function control.....	53
The child lock function.....	53
Setting the child lock function.....	53
Releasing the child lock function during cooking.....	54
Releasing the child lock function.....	54
The residual heat indicator.....	55
Limiting the operating time.....	55
Automatic warm-up function.....	56
Timer function.....	57
Setting the Timer.....	57
Changing Timer setting.....	58
Checking Timer countdown.....	58
Stopping Timer.....	58
Kitchen Timer.....	59
Setting Kitchen Timer.....	59
Stopping Kitchen Timer.....	59
Keeping food warm.....	60
Stop'n go function.....	60
Bridge function.....	61
Switching off selected cooking zone.....	62
Switching off the appliance.....	62
Cleaning and routine maintenance.....	63
Emergency procedure.....	65
Technical data.....	67
Warranty	67

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100°C. The requirement applies to the veneer, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off ..
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- Unless properly supervised by caretakers or upon thorough studies of the operating manual, the appliance must not be operated by persons (including children) of limited physical or psychical abilities, these of limited technical expertise, or unfamiliar with the equipment.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot on them.
- A residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot .
- All the settings made before power switch-on are cancelled if power supply is cut. Proceed cautiously once the power is restored. 'H' residual heat indicator will glow as long as the heating zones are hot.
- If the mains socket is located near a hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch the plate off but scrape away sugar or plastic using a sharp scraper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate the damaged places and get to the live components of the ceramic plate.
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service.
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights.
- Do not use the surface of the plate as a carving board or a working top.
- It is recommended that metal objects like knives, forks, spoons and lids are not left on the ceramic plate as they can become hot.
- **Do not fit the plate over a cooker without a fan, dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.**

SAVING ENERGY



Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware.**
Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!
- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean.**
Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.
- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**
- **Not using the plate near refrigerators / freezers.**
As the consumption of energy unnecessarily rises.

UNPACKING



The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the

environment.

All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Note! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE



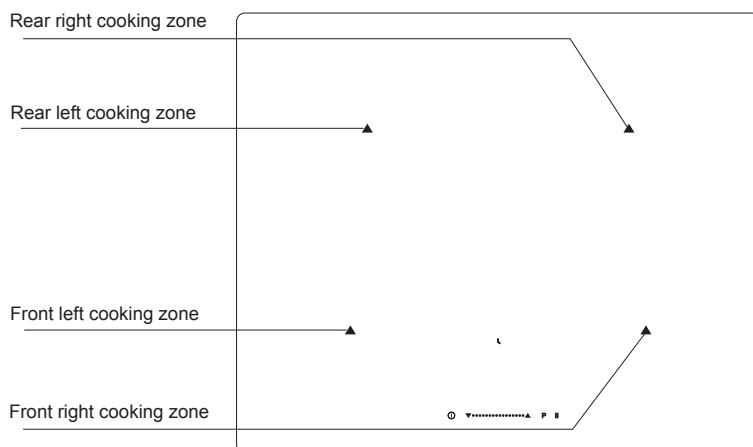
When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

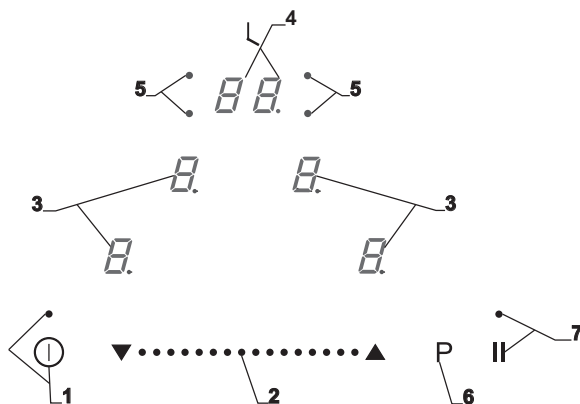
Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of PB*4VI511FTB4S* plate



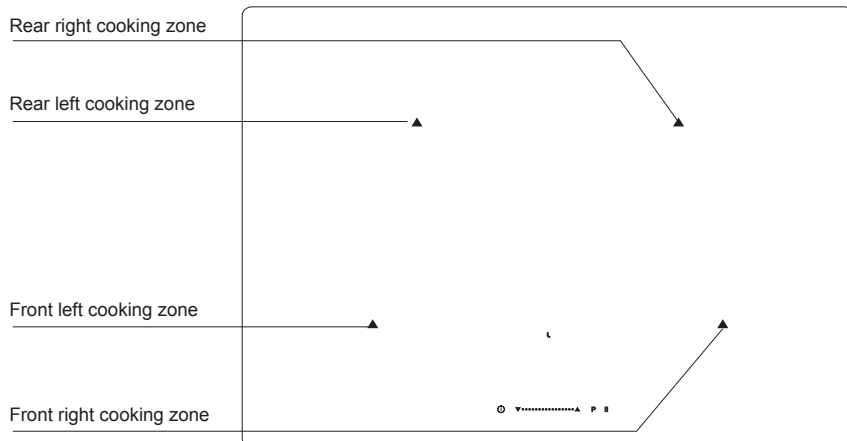
Touch control sensor panel layout



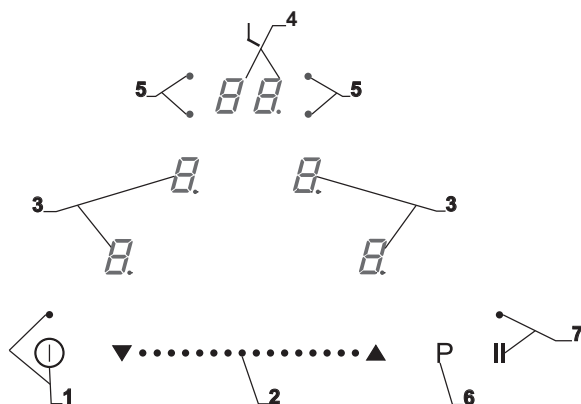
1. On/off sensor with LED pilot light
2. Heat setting selection sensor field
3. Cooking zone selection sensor with a display
4. Timer/Kitchen Timer selection sensor with a display
5. Timer activation pilot lights for individual cooking zones
6. Booster control sensor field
7. Stop'n go function sensor with a LED pilot light

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of PB*4VI511AFTB4S* plate



Touch control sensor panel layout



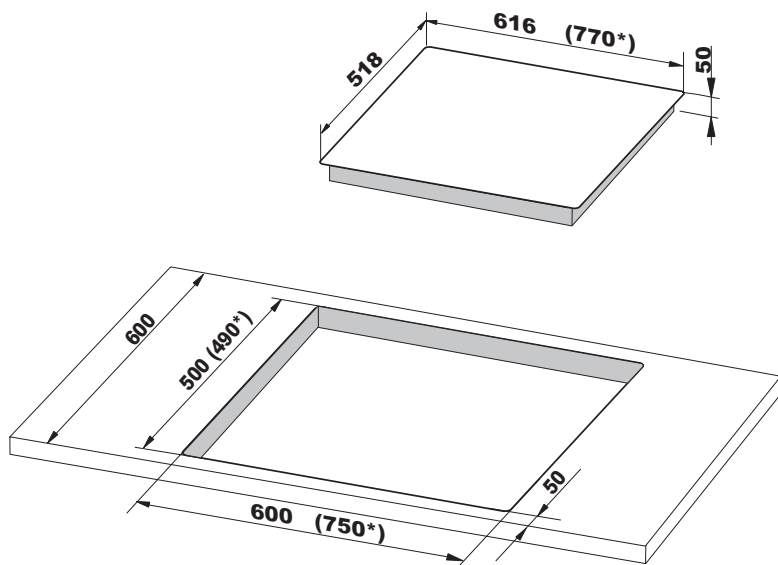
1. On/off sensor with LED pilot light
2. Heat setting selection sensor field
3. Cooking zone selection sensor with a display
4. Timer/Kitchen Timer selection sensor with a display
5. Timer activation pilot lights for individual cooking zones
6. Booster control sensor field
7. Stop'n go function sensor with a LED pilot light

INSTALLATION

Installation of PB*4VI509*FT* hob

- prepare a place (an opening) in the table top according to dimensions specified on the installation drawing (Fig. A),
- minimal clearance to be left between the appliance and the sides of the neighbouring cupboards is 50 mm,
- the installed plate is 50mm high,
- if the cooking plate is separated from the support cupboard by means of a horizontal protective plate, the clearance between the bottom of the enclosure of the cooking plate and the protective plate has to be at least 25 mm high to ensure free air flow.
- cut a square opening (with at least 80mm side) in the rear part of the protective plate (Fig. C),
- connect the plate to the mains according to the attached wiring diagram,
- match the section of the mains cable to the power of the plate (should be done by a qualified electrician),
- remove dust from the top, insert the plate into the opening and press hard (Fig.B).

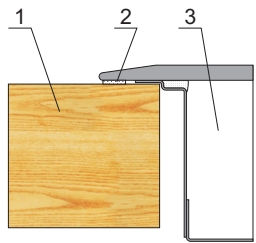
Fig. A



* dimensions valid for PB*4VI511 AFTB*S* hob

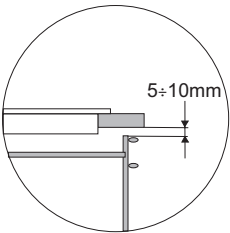
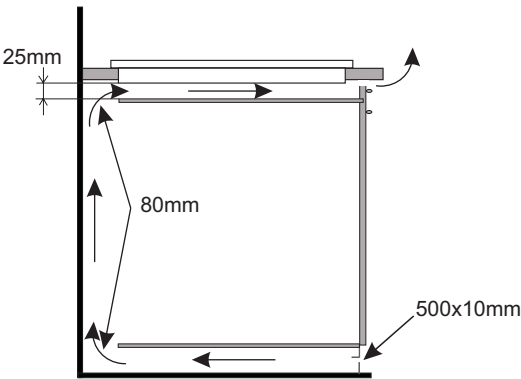
INSTALLATION

Fig. B

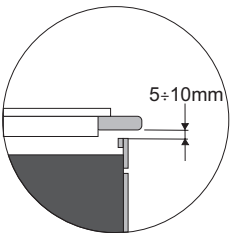
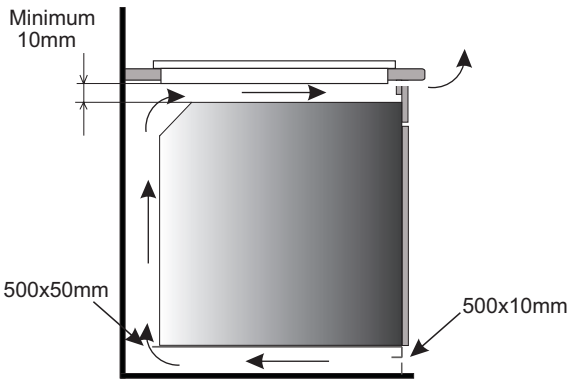


- 1 - table top
- 2 - cooktop sealing
- 3 - ceramic plate

Fig. C



Fitted in the top of a carrying cupboard



Fitted in a working top over an oven with ventilation



Fitting the plate over non-ventilated oven is prohibited

▶ Connecting the plate to the electrical system

Note!

The plate can be connected to the mains only by a qualified certified installer. Wilful adaptations or modifications to the electric system are prohibited.

▶ Guidelines for the installer

The plate is provided with a terminal box enabling selection of proper connections for the given type of power supply.

The terminal box enables the following types of connection:

- one-phase 230 V -
- two-phase 400 V 2N~

The plate can be connected to the appropriate power supply by adequate bridging on the connection strip, in accordance with the attached wiring diagram. The wiring diagram is also provided in the bottom part of the lower cover. The connection strip can be accessed once the cover on the terminal box is removed. Please remember to match the mains connection cable to the type of connection and the rated power of the plate.

Note!

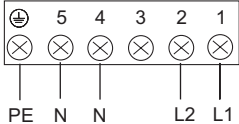
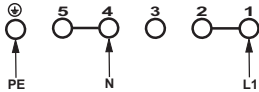
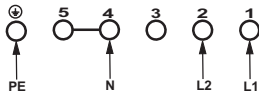
Do not forget to connect the protective circuit to a clamp of the connection strip marked with $\oplus$ sign. The plate power supply system should be protected by appropriately selected safety device or after the power supply protection, by appropriate safety switch cutting off the power in case of emergency.

Before connecting the plate to the electric system read information provided on the rating plate and wiring diagram.

Note! The installer is obliged to complete and leave with the user a “certificate of connecting the plate to the mains” (attached to the warranty card).

Methods of connection other than those indicated on the diagram can damage the plate.

INSTALLATION

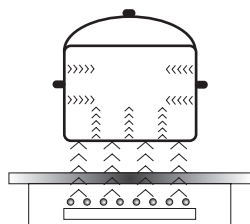
DIAGRAM OF POSSIBLE CONNECTIONS				
Warning! Heating elements voltage - 230V				
			Warning! In every type of connection protective grounding has to be connected to ⊕ terminal.	
			Recommended type of connector cable	
1	For 230 V power supply, single phase connection with a neutral lead, 1-2 and 4-5 terminals are shorted together, neutral lead connected to 4, PE (protective earth) lead connected to ⊕	1N~		H05VV-F3G4
2	For 400/230 V power supply, 2-phase connection with a neutral lead, 4-5 terminals are shorted together, neutral lead connected to 4, PE (protective earth) lead connected to ⊕	2N~		H05VV-F4G2,5
L1=R, L2=S, N=neutral lead terminal, ⊕=PE lead terminal				

OPERATION

Before first use

- carefully clean the ceramic plate treating it as a glass surface,
- when used for the first time the plate can give off a bit of a smell so switch on the ventilation system or open the window,
- operate the plate observing the safety instructions.

Induction cooking zone operation principle



Electric generator supplies power to a coil located inside the appliance. As the coil generates magnetic field, induced currents permeate a pot placed on the plate. The currents make the pot a true heat transmitter while the glass surface of the plate remains cold.

The system provides for the usage of pots with bottoms susceptible to magnetic field.

In general the inductive technology is characterised by two features:

- the entire heat emitted by the pot can be utilized,
- lack of thermal inertia phenomenon as cooking starts automatically once a pot is put on the plate and ends once it is taken off the plate.

Protection device:

If the plate has been correctly installed and is properly used, protective devices are seldom needed.

Fan: Protects and cools the control and power components. It works automatically with two speeds. The fan works when the hotplates are switched off and stops when the electronic system reaches appropriate temperature.

Overheating safety device: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Detection: Pot detection enables the plate operation and, consequently, heating. Small objects left on a hotplate (i.e. a teaspoon, knife or ring) will not be treated as pots and will not cause the plate to switch on.

OPERATION

► Detection of cookware on a cooking zone

The pot detector is installed in plates equipped with the inductive field system. During operation the pot detector automatically starts or stops the production of heat once a pot is put or removed from the plate, saving energy.

- If appropriate pot is used there is a heat level indicated on the display.
- Induction requires the use of well-matched pots with bottoms made of magnetic material (see Table page 50).

If a pot has not been put on the hotplate or improper pot has been used, the sign  will be displayed. The hotplate will not switch on.

If no pots are detected within 10 minutes, the switching on operation is cancelled. A hotplate has to be switched off by using the touch sensors, not only by taking the pot off.



The pot detector does not operate as an ON/ OFF switch.

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with finger. Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

When switching the plate on and off and increasing / reducing the heating power always **touch only one sensor**. If you touch several sensors at the same time, the system will ignore the entered settings and, should you keep touching the sensors for a long time, will emit a fault signal.

OPERATION



Appropriate quality of pots conditions the performance of your plate.



Selecting cookware for induction cooking

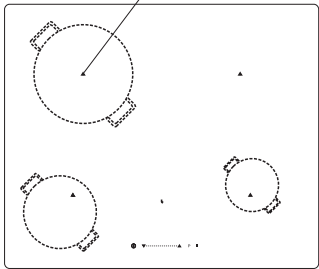
- Always use high quality pots with ideally flat bottoms as it prevents points of too high temperature forming on the bottom and consequently sticking of the cooked food. Pots and pans with thick metal sides guarantee perfect distribution of heat.
- Always ensure that the bottom of the pots is dry: when you fill up the pot or take it out from the fridge always check if the bottom is perfectly dry as it helps to keep the plate clean.
- Lids prevent the heat from escaping from the pot and thus shorten the cooking time and reduce the consumption of power.

The induction hob is equipped with four cooking zones whose centres are marked with triangles (▲). Cookware can be placed in any cooking zone and arranged as needed. In each case, however, cookware must entirely cover the triangle (▲).

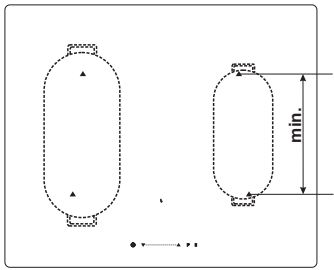


The cooking zone's power is used optimally when the triangle (▲) it is at the centre of the pot.

Optimum heat setting



When the Bridge function is activated, large pots such as a baking pan can be placed on two cooking zones at the same time. It is important that a pot covers the triangles (▲) of the two left or two right cooking zones.



The shortest and longest diameters are presented in the table below and they depend on the quality of a dish.

Induction cooktop	Diameter of the bottom of a pot for induction cooking.	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210	140	210



While using smaller pots than the minimum diameters, the induction cooktop may not work.

OPERATION

Selecting cookware for the cooking zone

Cookware marking		Check if there is a sign on the label informing that the pot is suitable for use on inductive plates.
		Use magnetic pots (from enamelled sheet metal, ferrite stainless steel, cast iron), check them by trying to attach magnet to the pot bottom (has to cling).
Stainless steel		Does not detect the pot presence.
		Except for pots from ferromagnetic steel.
Aluminium		Does not detect the pot presence
Cast iron		High efficiency.
		Attention: the pots can scratch the plate.
Enamelled steel		High efficiency.
		Recommended pots with flat, thick and even bottom.
Glass		Does not detect the pot presence.
Porcelain		Does not detect the pot presence.
Pots with copper bottom		Does not detect the pot presence.

OPERATION

Touch control sensor panel layout

The touch control sensor panel is equipped with new generation (3,4) „DIGI Select-Sensor” sensor fields, where the cooking zone display is also the cooking zone selection sensor and the timer display is the timer selection sensor. Heat setting selection sensor (2) is a slider type touch control sensor allowing selection of heat setting (1-9) and timer setting (1-99) by touching and sliding your finger across the marked area (2):

- sliding right - increase the heat setting
- sliding left - reduce the heat setting.

It is also possible to select the heat setting directly by touching the appropriate part of the heat setting selection sensor field (2).

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, **which are operated by touching with a finger for at least 1 second.**
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



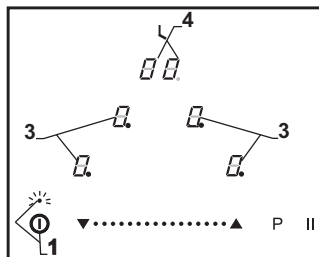
No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switching on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. The appliance is switched on and the LED pilot light comes on above the on/off sensor field (1) while all displays (3, 4) show „0” and decimal point is flashing.



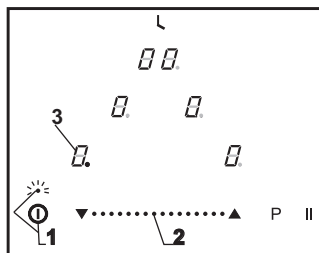
If none of the sensor fields is touched within 20 seconds, the appliance switches itself off.



Switching on the cooking zones

Once the appliance is switched on using the on/off sensor field (1), select a cooking zone (3) within the next 20 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (3) is touched (3), the relevant heat setting indicator display shows „0” and a dot.
2. To select the desired heat setting, slide your finger across the heat selection sensor field (2).



OPERATION



If none of the sensor fields is touched within 20 seconds then the cooking zone switches off.



A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter and a decimal point. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

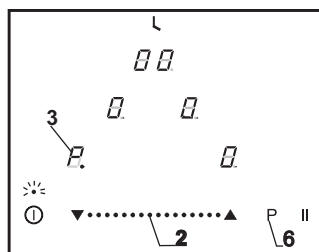
When the cooking zone display (3) shows „0” and a decimal point, start setting the desired heat setting by sliding your finger across the heat selection sensor field (2).

Booster function „P”

The Booster Function increases the nominal power of the 210 mm cooking zone from 2100 W to 3700 W.

When a cooking zone is active (3), activate the booster function by touching the „P” sensor field (6). Activation of the booster function will be indicated by the letter „P” shown on the relevant cooking zone display (3).

To switch off the Booster function, touch the heat setting selection sensor field (2) and reduce the heat setting, or lift the pot from the cooking zone.



Operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power. The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.

When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

OPERATION

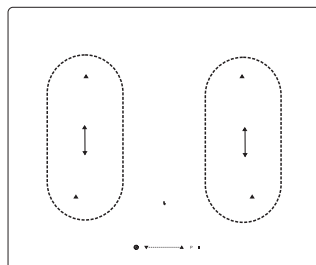
Booster function control

Booster function can be activated on all cooking zones.

Two left cooking zones and two right cooking zones are paired (see figure) Booster function can be activated at any time for one cooking zone in a pair.



If activating Booster function causes the overall power limit of a pair to be exceeded, the heat setting of the other cooking zone in a pair will be automatically reduced. The amount by which power is reduced depends on the type of pot used.



The child lock function

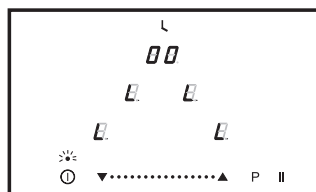
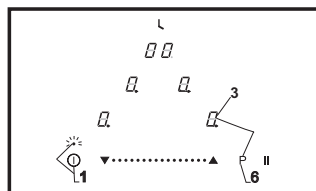
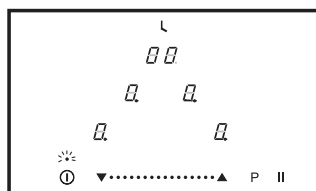
The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

Setting the child lock function

The child lock function can only be set when the appliance is switched on and none of the cooking zones or timer is in operation (all displays show „0” and dots are a flashing). To set the child lock function switch the appliance on using the on/off sensor field (1), simultaneously touch the front right cooking zone selection sensor field (3) and booster function sensor field (6) and once again touch the front right cooking zone selection sensor field (3). All displays will show the letter „L” (Locked), which indicates that the Child Lock function has been set. If cooking zones are still hot, the display will alternate between showing the letters „L” and „H”.



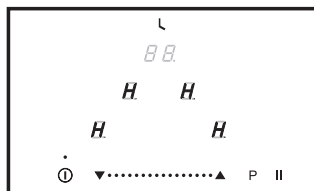
The Child Lock function must be set within 10 seconds and no sensor fields other than those described above must be touched. Otherwise the Child Lock function will not be set.



OPERATION

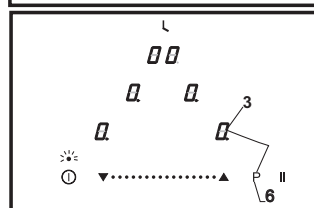
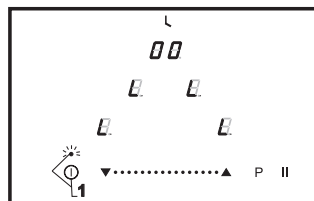


The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains does not release the child lock.



Releasing the child lock function to cook only

Switch the appliance on using the on/off sensor field (1); all displays will show the letter „L” (Locked). To release the Child Lock function simultaneously touch the front right cooking zone selection sensor field (3) and booster function sensor field (6). The letters „L” shown on the cooking zone displays will be replaced with „0.” and a flashing dot. Cooking zones can now be operated. (For details please see section „Selecting the cooking zone heat setting”).

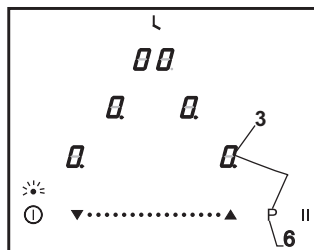
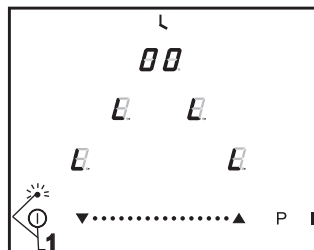


Releasing the child lock function

Switch the appliance on using the on/off sensor field (1); all displays will show the letter „L” (Locked). To release the Child Lock function simultaneously touch the front right cooking zone selection sensor field (3) and booster function sensor field (6) and once again touch the front right cooking zone selection sensor field (6). The appliance will switch itself off (all displays are out).



The Child Lock function must be released within 10 seconds and no sensors fields other than those described above must be touched. Otherwise the Child Lock function will not be released. If the Child Lock function has been released successfully, „0” and a flashing dot will be shown on all displays once the appliance is switched on using the on/off sensor field (1). If cooking zones are still hot, the display will alternate between showing „0” and the letter „H”.



OPERATION

Residual temperature indicator

When a hot plate has been switched off letter “H” is displayed indicating that the hotplate is still hot.

 **Do not touch the hotplate or put heat-sensitive objects on it when the “H” letter is displayed as you can burn yourself or the object!**

If the indication goes out you can touch the hotplate but have to bear in mind that it still does not have ambient temperature.



 **Residual heat indicator is off if the power is off.**

Limited time of operation

To increase its reliability the plate is provided with an operation time limiter for each hotplate. The maximal times of operation depend on the last selected heating power level. A hotplate switches off automatically if the heating power has not been changed during the specified time (see the Table) and the residual time indicator is lighted. You can however switch on and use the respective hotplates in accordance with the Operating Manual.

Heating power level	Maximal time of operation in hours
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

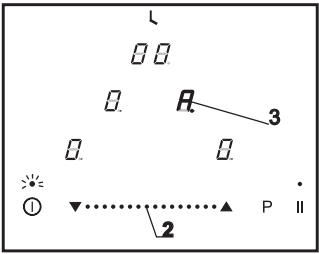
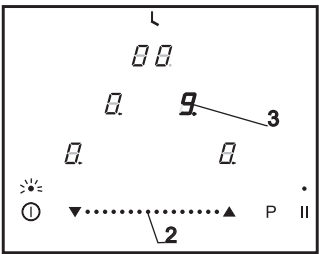
OPERATION

Automatic warm-up function

- Select the required cooking zone (3) so that the display shows „0.“ (the dot is on).
- Select the heat setting „9“ by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (2).
- Touch the heat setting selection sensor field (2) again to confirm the selected heat setting „9“. The display will immediately show the letter „H“
- Now, select the desired heat setting by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (2).

The display of the relevant cooking zone will alternate between showing the letter „H“ and the desired heat setting selected.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.



If automatic warm-up function is activated and „0“ heat setting is selected or no heat setting selection is made within 3 seconds, the automatic warm-up function will deactivate.



If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

Heating power	Automatic extra warming duration (minutes)
L	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

OPERATION

Timer function

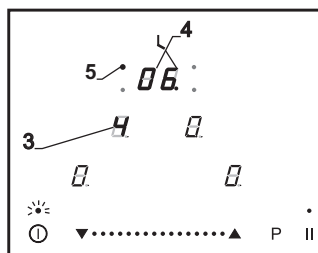
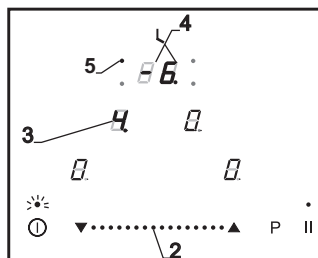
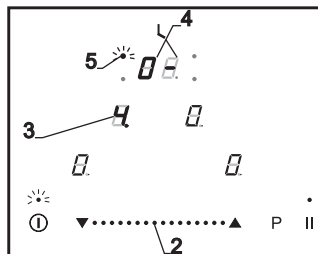
Timer function makes cooking easier by making it possible to set cook time. It can also be used as a Kitchen Timer.

Setting the Timer

Timer function allows the cooking zone to be switched off after the set time has elapsed. The timer function can only be set when a cooking zone is operating (heat setting is greater than „0“). The timer function can be set independently for all individual cooking zones. Timer countdown can be set from 1 to 99 minutes.

To set the timer:

- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (3) and select the desired heat setting from 1 to 9 by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (2). The display will show all the selected heat settings from 1 to 9 and a decimal point (for example „4.“).
- then, during the next 10 seconds, touch the Timer selection sensor field (4). „0 -“ will be shown on the Timer display (4) and the appropriate Timer activation pilot light (5) will light up to indicate activation of the Timer function for the relevant cooking zone.
- Now, select the desired Timer setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2). The second digit is set first and the first digit is set next. Once the second digit is set, it will be shown on the display and the timer will automatically allow you to set the first digit by showing the dash „-“ symbol (for example „- 6“). If no setting for the first digit is chosen within 10 seconds, the dash „-“ symbol will be replaced with „0“ (for example „0 6“). The countdown starts when the Timer activation pilot light (5) stops flashing.



OPERATION

Changing Timer setting

Programmed Timer setting can be changed at any time. To change the programmed Timer setting, select a cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (3), and then touch the Timer selection sensor field (4).

Checking Timer countdown

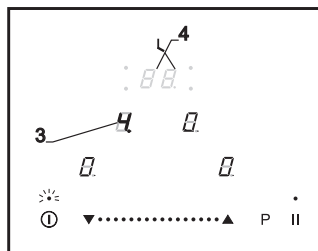
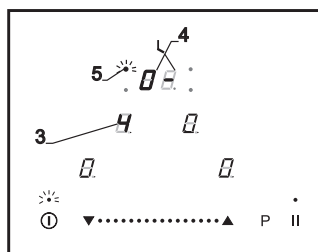
To check progress of Timer countdown at any time, touch the cooking zone selection sensor field (3).

Stopping Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set time has elapsed:

- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (3).
- then, during the next 10 seconds, touch the Timer selection sensor field (4). „0 -“ will be shown on the Timer display (4) and the appropriate Timer activation pilot light (5) will light up to indicate activation of the Timer function for the relevant cooking zone.
- If no setting is selected within 10 seconds or the cooking zone selection sensor field (3) is touched, the timer will stop and the Timer display (4) will go out.



OPERATION

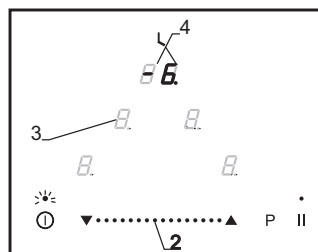
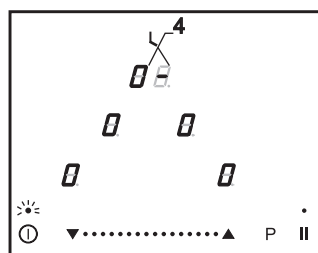
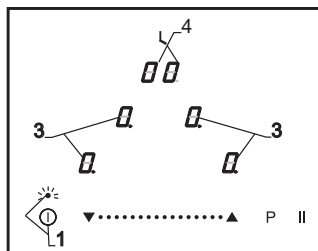
Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Setting Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Switch the appliance on by touching the on/off sensor (1). „0” will be shown on cooking zone displays (3) and the LED pilot light will light up above the on/off sensor (1).
- then, during the next 10 seconds, touch the Timer selection sensor field (4). „0 -” will be shown on the Timer display (4).
- Now, select the desired Timer setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2). The second digit is set first and the first digit is set next. Once the second digit is set, it will be shown on the display and the timer will automatically allow you to set the first digit by showing the dash „-” symbol (for example „- 6”). If no setting for the first digit is chosen within 10 seconds, the dash „-” symbol will be replaced with „0” (for example „0 6”). The countdown starts when „0” goes out on cooking zone displays (3).



Stopping Kitchen Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the Kitchen Timer ahead of time touch the on/off sensor (1) twice. All displays will go out.

OPERATION

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a constant temperature of 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate. For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.

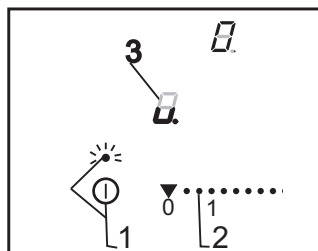
The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Keep warm setting is an additional heat setting available between „0” and „1” and is indicated on the display as „L”

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section „Switching on the cooking zones”.

Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section „Switching off the cooking zones”.

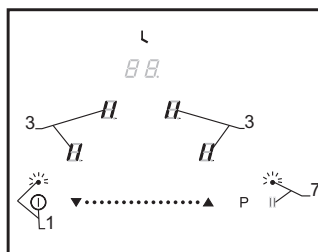


Stop'n go function (pause II)

Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to **activate the Stop'n go function**, at least one cooking zone must be in use. Next, touch the Stop'n go function sensor field (7). „II” will be shown on all cooking zone displays (3) and an LED pilot light will light up above the Stop'n go function sensor field (7).

In order to **deactivate the Stop'n go function**, touch the Stop'n go function sensor field (7) again. The LED pilot light will start flashing and then touch any cooking zone selection sensor field (3). Cooking zone displays (3) will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

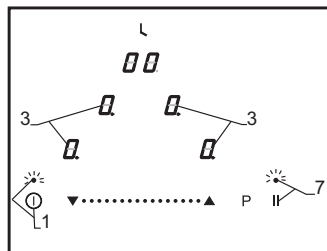


OPERATION



The Stop'n go function can be activated for a maximum of 10 minutes. If the Stop'n go function is not deactivated within this time, the appliance will switch itself off.

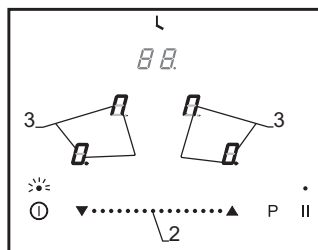
If the appliance was accidentally switched off using the on/off sensor (1), the Stop'n go function makes it possible to quickly restore the settings. To restore the settings after the appliance has been switched off using the on/off sensor (1), touch the on/off sensor (1) again within 6 seconds. „0” will be shown on all cooking zone displays (3) and the LED pilot light will start flashing above the Stop'n go function sensor field (7). Then, during the next 6 seconds, touch the Stop'n go function sensor field (7). Cooking zone displays (3) will show the heat setting that was previously set before the appliance was accidentally switched off.



Funkcja Bridge

The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan.

To activate the bridge function simultaneously touch two left or two right cooking zone selection sensor fields (3). The rear cooking zone display will show „1” while the front cooking zone display will show „0”. The desired heat setting is selected by sliding your finger across the heat selection sensor field (2).

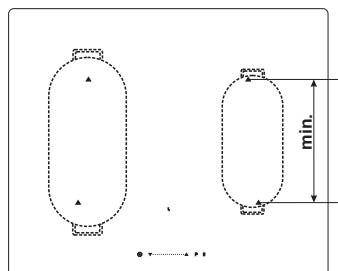


Now both cooking zones can be controlled at the same time.

To deactivate the Bridge function, simultaneously touch the same two left or two right cooking zone selection sensor fields (3), which were used to activate the Bridge function. The respective cooking zone displays will show „0”.



Now both cooking zones can be controlled independently.



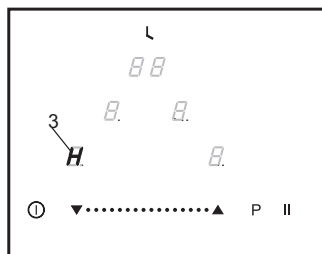
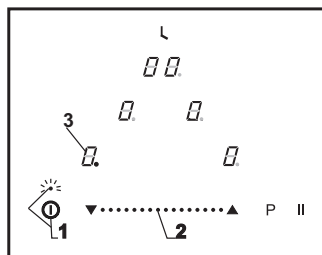
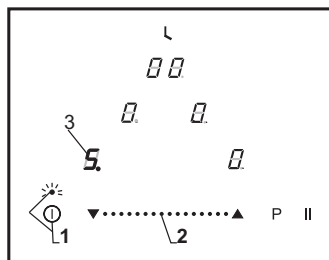
OPERATION

Switching off cooking zones

- A given cooking zone must be active. The decimal point is on.
- Slide your finger across the heat selection sensor field (2) to reduce the heat setting to „0“.



The cooking zone will be deactivated after approximately 10 seconds. If the cooking zone is still hot, its display (3) will alternate between showing the letter „H“ and „0“ for approximately 10 seconds and then the letter „H“ will be shown.

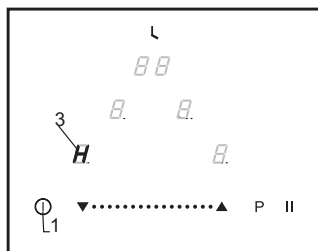


Switching off the appliance

- The cooking surface operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).



If the cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter „H“ to indicate residual heat.

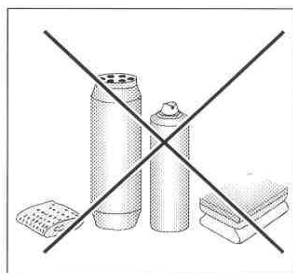


CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

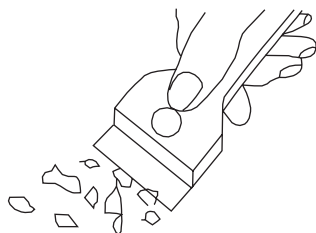


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges. Also do not use steam cleaning devices.



Cleaning the plate after every use

- Wipe off slight, not-burnt patches of dirt using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- **Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scraper and wipe off the surface with a damp cloth.**



Cleaning scraper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing dishes, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scraper. When the dirt is removed you can switch off the plate and after cooling it down clean it again using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrapers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a damp cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before the next heating as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Attention!

If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Attention!

Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
4.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5. One heating zone switches off, and "H" is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	-the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.

EMERGENCY PROCEDURE

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
8. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	
9. The inductive plate emits hoarse sounds	Normal phenomenon. The fan cooling the electronic systems is working.	
10. The inductive plate emits whistling sounds	Normal phenomenon. Due to the frequency of the coil when several hotplates are used at maximum power, the plate slightly whistles.	
11. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	- insufficient cooling, - verify if the induction hob is built in according to instructions.
12. Er03 symbol displayed	Sensor fields covered by more than 10 seconds, the appliance switches itself off.	Clean the touch control panel surface and remove items placed on sensor fields.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	400V 2N~50 Hz	
Rated power:	PB*4VI511FTB4S*	PB*4VI511AFTB4S*
- cooking zone Booster: 4x Ø 210 mm	2,1kW/3,7kW	2,1kW/3,7kW
Dimensions	616 x 518 x 45;	770 x 518 x 45
Weight	ca.15 kg;	ca.18 kg

Complies with EN 60335-1 and EN 60335-2-6 European standards.

WARRANTY

Warranty

Warranty services according to the warranty card.
The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... Factory number.....

CE